MADE IN JAPAN

# LongFresh®

Wine Cellar Line up

forster japan

# しっとり〜ひんやり！
# すでに“カーヴ”を再現していた
# ロングフレッシュの原点

1982年、スイスのヘルマン・フォルスター社により画期的な機能をもつ“加湿”冷蔵庫が開発されました。

それは野菜や果物がみずみずしく、まるで採れたてのような状態で長期間保存できる…という技術で特許を取得していました。

私たちフォルスタージャパンは、この独自の鮮度保持機能に着目し1987年、この製品を日本で“ワインセラー”としてデビューさせました。それが「ロングフレッシュ」の原点です。

不思議なことに「ロングフレッシュ」は特許を取得した時点ですでにワインセラーの機能を満たしていただけでなく、それまで他のワインセラーたちが克服できないでいた“保湿”という課題も解決していました。乾燥しやすいヨーロッパの気候で重宝されたように、日本の冬の乾燥期にも「地下カーヴ」同様“しっとり”と高湿度を維持していたのです。これには開発したスイスも驚き、「ロングフレッシュ」はワインの本場ヨーロッパでもワインセラーとして発売されるに至りました。

それから30年。長い間スイスで生産されてきたロングフレッシュは現地での製造を終え、そのすべては日本で引き継がれることになりました。

寒暖差があり、湿度の変化も著しい独特な日本の気候。ロングフレッシュは誇り高き唯一の日本製ワインセラーとして全国各地の異なる環境にも適応し、これからも彼の地のソムリエをはじめワインのプロや愛好家の皆様方をサポートしてまいります。

LongFresh®

forster japan

# 271 Middle Size シリーズ NEW!

# ワインは〃育てる〃飲み物

## ワインは生きている

グラスに注がれ、芳醇な香りを空間いっぱいに満たす一杯のワイン。畑から収穫され、木の樽で熟成したぶどうは、ボトルに詰められたあともなお、数年の歳月をかけてゆっくりと熟成を重ね、あなたの口に運ばれるこの時を待っていたのです。数千年ものあいだ受け継がれてきた、人と自然の叡智が生みだす至高の一杯——。ワインとは、飲み物であると同時に“生き物”でもあるのです。

## ワインを育てる「熟成」

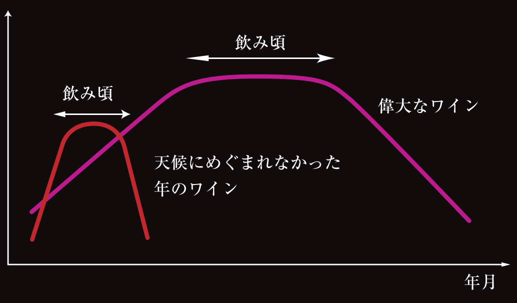
私たちのまわりには、醤油や味噌、チーズやビールなど、さまざまな発酵食品が存在します。発酵とは、酵母や乳酸菌などの働きにより、もとの原料よりも旨みや栄養価が増し、保存性が高まる現象ですが、ここで欠かせないのが「熟成」。時間をかけて寝かせることで、風味や味わいなどのバランスが格段に向上するのです。じつは食肉も発酵食品と同様、牛肉の場合は通常2週間ほど熟成させ旨みが増した状態で出荷されています。

ぶどうを発酵させて造るワインも当然、熟成が必要な飲み物ですが、十分に熟成させて出荷されることはまずありません。飲み頃を迎えるまでに長い時間がかかる上、毎年膨大な量のワインが生産されるワイナリーにおいて、その貯蔵スペースを確保することは非常に困難だからです。したがって、出荷後のワインは、インポーターやワインショップ、そして最終的には私たちが、飲み頃になるまで熟成させる必要があるのです。

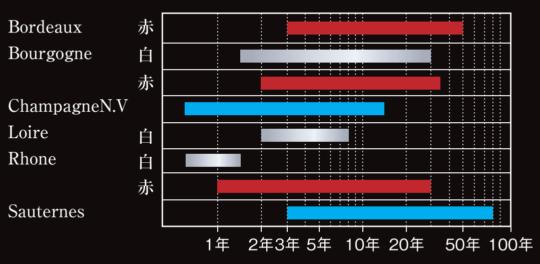
## ワインの飲み頃

ワインにはそれぞれ熟成のピークがあり、それがいわゆる“飲み頃”です。熟成期間は、ワインの産地・畑・生産者などにより異なりますが、同じワインでも、ぶどうの収穫年（ヴィンテージ）で熟成期間は大きく変わってきます。それは、ぶどうのできが毎年異なるからであり、天候に恵まれた年のぶどうは、芳醇な香りやしっかりとしたコクを併せ持つ、スケールの大きなワインに育つといわれています。「良いワインは良いぶどうから」といいますが、ぶどうが農作物であることを考えれば、収穫年を記すことはごく自然なことであり、私たちがそこからさまざまな情報を得ることも多いのです。

### 〈ワインの熟成〉




### 〈高級ワインの寿命（目安）〉



# ワインが眠る寝室

ワイナリーでは通常、地下にある「カーヴ」と呼ばれる貯蔵用の部屋でワインを熟成させています。
特にワインが日常的な飲み物であるヨーロッパでは、代々各家の地下にカーヴが備えられており、
ワインもそこで保存されてきました。
年間を通して一定の温度と湿度を保ち、日光の当たらない暗く静かな地下カーヴ。
そこは、ワインを熟成させるためのまさに最良の“寝室”なのです。

## カーヴの環境

- 温度は常に14℃前後
- 湿度は70%以上をキープ
- 振動がなく静か
- 日光のあたらない暗闇
- 臭いがこもらず風通しがよい

↓

**理想的なワインの保存環境**

# ロングフレッシュが選ばれる理由
# それは“カーヴの再現”

30℃以上の高温や、5℃以下の低温という
環境にワインが長期間さらされた場合、
変質し、その香りは損なわれてしまいます。
四季があり年間を通じて気温・湿度変化の大きい日本の環境は、
じつはワインにとってかなり過酷な環境。
日本の家屋にも、ヨーロッパと同じように
カーヴがあれば問題ないのですが、
食文化の違いや住宅事情の問題もあり、
なかなか難しいのが現状です。
フォルスタージャパンの「ロングフレッシュ」は、カーヴの環境を
機械的に再現した世界でただひとつのワインセラー。
1987年の販売以来、ソムリエをはじめワインの専門家たちから
愛されつづけてきた理由はそこにあります。

〈本場のカーヴと比較した
ロングフレッシュの機能と構造〉

## 地下貯蔵庫“カーヴ”

### 湿度は70％以上をキープ

コルクは乾燥させない事が大切で、十分な湿度があってはじめてその柔軟性や弾力性が保たれます。硬化（乾燥）したコルクはもろくなり、栓を抜くときに崩れる事があるばかりでなく、ボトルとの密着が不十分となりその役割を果たす事ができません。空気が入りこむ酸化によるワインの変質を防ぎ健全な熟成をサポートするために、平均70％以上の湿度は欠かせない重要な条件です。

しっとり

### 温度は常に14℃前後

ワインの熟成に最も適した温度は14℃前後だといわれています。それに加え温度を一定に保つ事も大事です。これは急激な温度変化によってワインがダメージを受けるためです。カーヴはひんやり涼しく、一年の間に多少の温度変化はありますが、それは季節の移ろいに沿った非常に緩やかなもの。ワインがストレスを感じる事なく熟睡できる、安定した温度が重要なのです。

ひんやり

## ロングフレッシ

### 臭いがこもらず風通しがよい

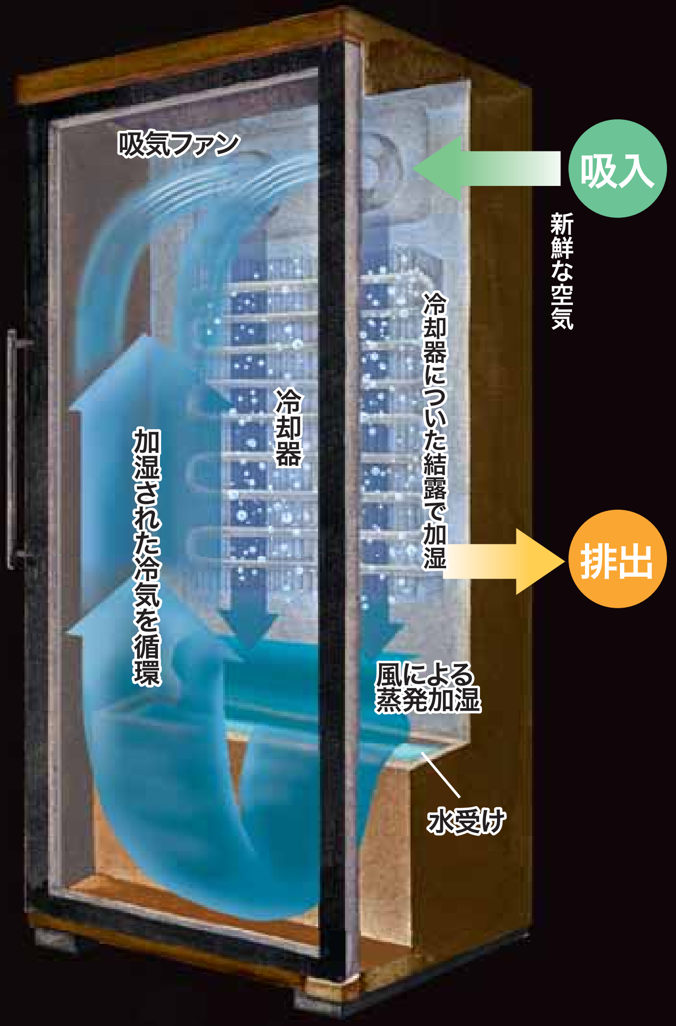
臭気のあるものとワインを一緒に保存すると、味や香りに影響を与える可能性があります。できるだけ臭気が少なく、カーヴのような臭いがこもらず空気の流れがある環境に保存する事が求められます。

### 振動がなく日が当たらない

ワインへの衝撃や振動は熟成を促進させる恐れがありますが、それは主にワインの移動中のケース。澱が舞うほどの振動でない限りその影響は少ないと考えられます。また直射日光、特に紫外線はワインの品質に悪影響を与えるといわれており、ワインのボトルに色が付いているのもそれを防ぐためです。

ぐっすり眠ります

# しっとり ひんやりとしたカーヴの再現を可能にしたロングフレッシュの加湿循環方式




上下2ヶ所の通気孔で新しい空気を吸入し、庫内空気を排出させる「空気交換システム」で庫内は常にフレッシュ。またその空気中の水分を、冷却器で結露に変え、加湿された冷気をおだやかに循環させる「加湿循環方式」で保湿材等の力を借りることなくカーヴのような安定した高湿度を維持します。

**●庫内湿度　平均70%〜**

## “ロングフレッシュ”の庫内

### 「加湿循環方式」で高湿度をキープ

湿度はいわば水分ですので、庫内を高湿度に維持するためには定期的な水分補給が必要です。ワインの保存は長期に及ぶため、その作業は意外と煩わしいもの。ロングフレッシュは絶えず外気の水分を取り込む独自の「加湿循環方式」ですので、手間がかからず安定した高湿度を維持できます。

### 温度変化は最小限に

暑さが厳しい夏場の時期にもしっかりと温度を維持するため、ロングフレッシュでは冷却能力に優れたコンプレッサーを使用。また、多くのワインセラーが採用する自然対流冷却の直冷式とは違い、ファンを使って庫内の空気を循環させるため、扉の開閉による温度上昇にも素早く対応、わずかな時間でもとの温度に復帰します。

ュ の内でワインは

### 呼吸するワインセラー

広い地下のカーヴに比べ、ワインセラーの庫内は狭く密閉されているため、ワインにとっては息苦しい環境です。ロングフレッシュは常に庫内の空気を入れ換えていますので、臭いがこもらず風通しのよい、広い空間の居心地を創出します。

### 防振処理・UVカット

冷却部のコンプレッサーに防振処理を施すことにより、庫内の棚への振動の伝わりをシャットアウト。また、鋼板扉(スタンダード扉)は光を通さず、ガラス扉についてはUVカット処理を施し、ワインに有害な紫外線を遮断します。

# ワインへのやさしさから生まれた機能性

## 省エネかつパワフルな コンプレッサー式

ワインセラーの冷却方式の中で、冷却力の弱いペルチェ式や熱吸収式では、設定温度の維持に大きなエネルギーが必要です。冷却効率の優れたコンプレッサー式のロングレッシュなら、年間の電気代がペルチェ式の半分程度(当社製品比)で経済的です。また、コンプレッサー式は冷却能力にも優れていますので、昨今ますます暑くなる夏場の時期にも、余裕をもって設定温度まで冷やすことができます。

## 安定した温度管理で 高湿度をキープ

温度と湿度は関係しているため、高湿度を維持するためには、まず安定した温度管理が必要です。ロングフレッシュは、冷却効率の優れたコンプレッサー式に加え、ファンで冷気を循環させて庫内の温度を均一化。ドアを開閉しても、すぐに設定温度に戻ります。

梅雨時や夏期等で庫内湿度の過昇を防ぐ、湿度切替スイッチを搭載しています。

## 水を補充せずに安定した湿度管理が可能

ロングフレッシュは、外気の水分を補給しながら、湿った空気をファンで循環させる、独自の「加湿循環方式」。わざわざトレイなどに水を補充する必要もなく、安定した高湿度を維持します(冬の乾燥期には水の補充が必要な場合があります)。

## 葉巻のプロも認めた湿度管理能力

葉巻は、70%前後の湿度が品質の保持に必要とされ、その点ではワインよりも保存が難しいといわれています。湿度管理の優れたロングフレッシュは、ここでも高く評価され、デパートの売場や全国の有名シガーショップを中心に葉巻用保管庫(ヒュミドール)としても活躍。その他、チーズ専門店でも熟成庫として使われています。

## 全段に棚、棚には一段積み

ワインの出し入れのしやすさを考え、ロングフレッシュは全段に棚を標準装備。また、本カタログに表示しているワイン収納本数は、すべての棚にワインを一段積みしたときの本数となっています(標準的なボルドータイプのボトル換算)。それは、短期保存(デイリーワイン)や長期保存などさまざまなワインを管理するには「棚一枚につきワイン一段」がもっとも使いやすいため。またこのワインの一段積みは冷気の対流も促進し庫内の湿度ムラも軽減します。

photo:ST-NV271G(B)

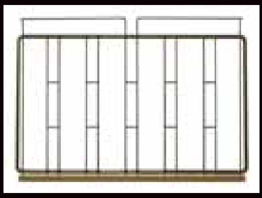
## 長いボトルも収納可能

ジャンパンタイプの太いボトルはもちろん、ドイツタイプなど長いボトルのワインも収納できます(〜35cm程度)。

## 棚にも工夫

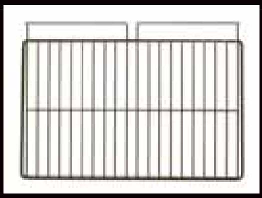
**Aタイプ ホールド性の高い棚**

○ ST-AF140　○ ST-NV271
○ ST-SV140G　○ ST-NV271G



**Bタイプ 均等間隔ワイヤー棚**

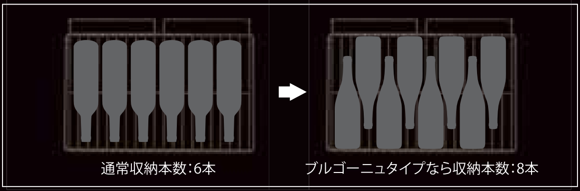
○ ST-SV271G　○ ST-407G
○ ST-407　○ ST-407FGII



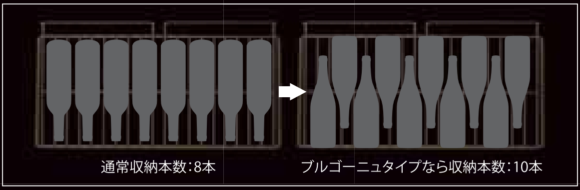
ブルゴーニュタイプのボトルを収納する場合には、収納本数が増えます。

・ST-SV271G:70本⇒90本
・ST-407/ST-407G/ST-407FGII:120本⇒146本

● ST-SV271G　均等間隔棚




● ST-407/ST-407G/ST-407FGII　均等間隔棚




## ディスプレイ効果を高める傾斜ラック

ワインのラベルが見やすく、ディスプレイとしても見栄えのする傾斜ラックもご用意(別売)。ワインの「澱下げ」にも活用できます。
※平棚(標準装備)と比べて収納本数が少なくなります。

**品番 140シリーズ(36本収納)専用**

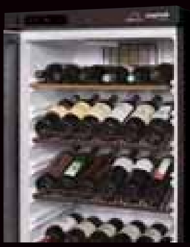
ST-SV140G,ST-AF140

平棚は1枚で6本収納できますが、傾斜ラックは1枚で5本収納になります。最上段は標準で傾斜ラックが装備されています。

**品番 270シリーズ(70本収納)専用**

ST-SV271G,ST-NV271G,ST-NV271

平棚は1枚で6本収納できますが、傾斜ラックは棚2段分を使用し、1枚で6本収納になります。



品番 ST-407シリーズ(120本収納)はガイドレール上のフックの調整により、標準装備の棚を傾斜ラックとして使用できます。

## シンプルに味わいたい、おいしさを育む楽しみ。

複層ガラス扉モデルの他、このクラスではめずらしい
省エネな鋼板扉モデルもご用意しました。
純粋にワインの保存・熟成用として使用するのに最適です。

140
Series

## ST-SV140G(M)
## ST-SV140G(P)

●ワイン収納本数：36本

● カラータイプ：マットグレー / プラチナ
● 扉タイプ：ガラス扉
● 扉開き：右
● 外形寸法：604(W)×591(D)×930(H)mm

日本製
36本

ST-SV140G（M）

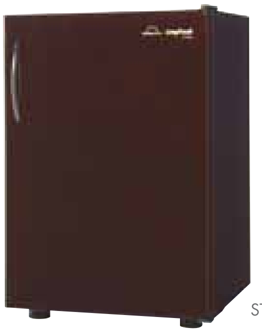
日本製
36本

ST-SV140G（P）

## ST-AF140(WB)
## ST-AF140(BS)

●ワイン収納本数：36本

● カラータイプ：ワインブラウン / ブラウンシルバー
● 扉タイプ：スタンダード扉
● 扉開き：右
● 外形寸法：590(W)×570(D)×888(H)mm



日本製
36本

ST-AF140（WB）

日本製
36本

ST-AF140（BS）

### 〈140 シリーズの充実した機能〉

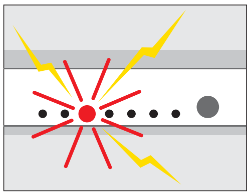
断熱性とデザイン性に優れた
複層スモークガラス
（SV140G）

ワインを“魅せる”
庫内灯ON/OFFスイッチ
（SV140G）

NEW

照明には新たにディスプレイ
効果がUPしたLEDを採用
（SV140G, AF140）

現在の温度がわかる
LED式温度表示
（SV140G）



庫内が温度異常になった場合に
お知らせする警報システム
（SV140G, AF140）

ワインの管理や不用意な扉の
開きを防ぐ鍵付き
（SV140G）

静音仕様のコンプレッサーを採用。
さらにマウント部分に防振処理
（SV140G, AF140）

スタイリッシュな
強化ガラス天板
（SV140G）

● ワインラベルを見やすくディスプレイする傾斜ラック（別売）
（SV140G, AF140）　（詳しくは8ページ）

● ガラスの結露を防止するドアヒーター
（SV140G）

● 紫外線からワインを守るUVカットガラス
（SV140G）

● 日本製
（SV140G, AF140）

● すっきりとしたハンドルレス扉
（SV140G）

## ワインが“インテリア”になる空間。

機能性とデザイン性を兼ね備えたスタイリッシュフォルム。
収納したワインを際立たせ、業務用・自宅用を問わず
さまざまな空間に美しく調和します。

271 Series
NEW!

## ST-SV271G(M)
## ST-SV271G(P)

●ワイン収納本数：70本
（ブルゴーニュタイプ/90本・詳しくは8ページ）

● カラータイプ：マットグレー / プラチナ
● 扉タイプ：ガラス扉
● 扉開き：右
● 外形寸法：606(W)×562(D)×1,513(H)mm

日本製
70本
（90本）

ST-SV271G（M）

日本製
70本
（90本）

ST-SV271G（P）

## ST-NV271（B）

●ワイン収納本数：70本

● カラータイプ：ブラウン
● 扉タイプ：スタンダード扉
● 扉開き：左 / 右
● 外形寸法：
606(W)×562(D)×1,513(H)mm

日本製
70本

## ST-NV271G（B）

●ワイン収納本数：70本

● カラータイプ：ウッドブラウン
● 扉タイプ：ガラス扉
● 扉開き：左 / 右
● 外形寸法：
606(W)×562(D)×1,513(H)mm

日本製
70本

### 〈271 シリーズの充実した機能〉

収納ワインがよく見える
ワイドガラス設計
（NV271G）

デザイン性を追求した
スモークガラス
（SV271G）

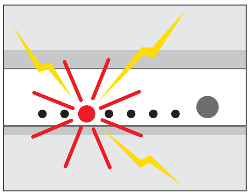
NEW

ディスプレイ効果を上げる
LED照明
（SV271G、NV271、NV271G）

NEW

### 新搭載デジタルコントロールパネル
（SV271G、NV271、NV271G）

- 現在の温度がわかるLED式温度表示
- ワインを“魅せる”庫内灯ON/OFFスイッチ
- ガラス面の結露を防ぐドアヒータースイッチ（SV271G、NV271Gのみ）
- 梅雨時や夏期等で庫内湿度の過昇を防ぐ湿度切替スイッチ



庫内が温度異常になった場合に
お知らせする警報システム
（SV271G、NV271、NV271G）

ワインの管理や不用意な扉の
開きを防ぐ鍵付き
（SV271G、NV271、NV271G）

静音仕様のコンプレッサーを採用。
さらにマウント部分に防振処理
（SV271G、NV271、NV271G）

● ワインラベルを見やすくディスプレイする傾斜ラック（別売）
（SV271G、NV271、NV271G）　（詳しくは8ページ）
● 断熱性に優れた複層ガラス扉
（NV271G、SV271G）
● すっきりとしたハンドルレス扉
（SV271G）
● 左右どちらの扉開きもご用意
（NV271、NV271G）
● 紫外線からワインを守るUVカットガラス
（SV271G、NV271G）
● 日本製
（SV271G、NV271、NV271G）

## 愛され続ける伝統のモデル。

ソムリエやシェフなど多くのプロに支持され、
これまで数多くのレストランやワインショップで愛されてきた伝統モデル。
ワインを自宅で楽しむ文化が定着した最近では、
プロだけでなくワインラヴァーの本格セラーとしても選ばれています。

407
Series

日本製
120本
(146本)

## ST-407FGⅡ (WB)

●ワイン収納本数 : 120本
(ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ)

- カラータイプ：ウッドブラウン
- 扉タイプ：ガラス扉
- 扉開き：観音開き(フレンチドア)
- 外形寸法：750(W)×575(D)×1,760(H)mm

日本製
120本
(146本)

## ST-407G (WB)

●ワイン収納本数 : 120本
(ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ)

- カラータイプ：ウッドブラウン
- 扉タイプ：ガラス扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：750(W)×575(D)×1,760(H)mm

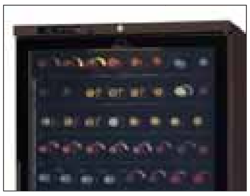
日本製
120本
(146本)

## ST-407 (WB)

●ワイン収納本数 : 120本
(ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ)

- カラータイプ：ウッドブラウン
- 扉タイプ：スタンダード扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：750(W)×575(D)×1,760(H)mm

### 〈407 シリーズの充実した機能〉



収納ワインがよく見える
ワイドガラス設計
(407G, 407FGⅡ)

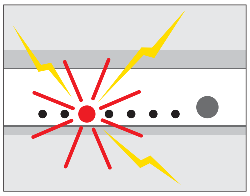
省スペース&冷気が
逃げにくい観音開き
(407FGⅡ)

縁のない
フレームレスガラス扉
(407G, 407FGⅡ)

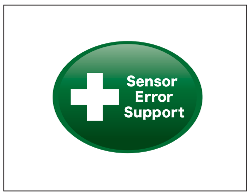
現在の温度がわかる
LED式温度表示
(407, 407G, 407FGⅡ)

ワインを"魅せる"
庫内灯ON/OFFスイッチ
(407, 407G, 407FGⅡ)

梅雨時や夏期等で
庫内湿度の過昇を防ぐ
湿度切替スイッチ
(407G, 407FGⅡ)



庫内が温度異常になった場合に
お知らせする警報システム
(407, 407G, 407FGⅡ)




センサー不良時に代替冷却運転を
行うセンサーエラーサポート
(407, 407G, 407FGⅡ)

ワインの管理や不用意な扉の
開きを防ぐ鍵付き
(407, 407G, 407FGⅡ)

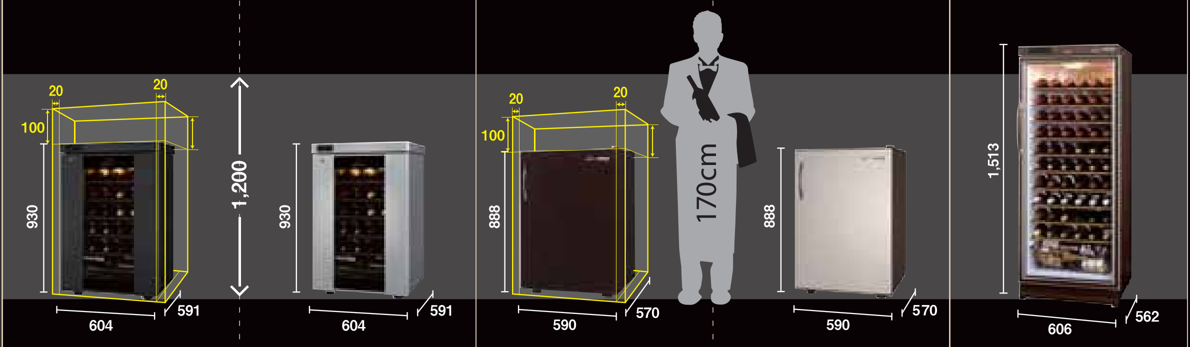
静音仕様のコンプレッサーを採用。
さらにマウント部分に防振処理
(407, 407G, 407FGⅡ)

フラット・傾斜置きが太いボトルにも
対応可能なフック式ワイヤーラック
(407, 407G, 407FGⅡ)

- 断熱性に優れたアルゴンガス封入複層ガラス扉
  (407G, 407FGⅡ)
- 左右どちらの扉開きもご用意
  (407, 407G)
- 紫外線からワインを守るUVカットガラス
  (407G, 407FGⅡ)
- 日本製
  (407, 407G, 407FGⅡ)
- ディスプレイ効果を上げるLED照明
  (407, 407G, 407FGⅡ)
- ゆっくり自閉するオートクローズドアシステム
  (407, 407G, 407FGⅡ)

# フォルスタージャパン ワインセラー仕様表

| シリーズ名 | 140 Series | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 機種名 | ST-SV140G | | ST-AF140 | | ST-NV271G |
| カラータイプ | マットグレー（M） | プラチナ（P） | ワインブラウン（WB） | ブラウンシルバー（BS） | ブラウン（B） |
| 収納本数 | 36本 | | 36本 | | 70本 |
| 有効内容積（L） | 135 | | 135 | | 265 |
| 外形寸法（mm） | ●放熱スペースを確保ください。 | | ●放熱スペースを確保ください。 | | |
| 扉タイプ | ガラス扉 | | スタンダード扉 | | ガラス扉 |
| 右開き（左把手） | ○ | | ○ | | ○ |
| 左開き（右把手） | ― | | ― | | ○ |
| 庫内温度表示※1 | ○ | | ― | | ○ |
| 温度調節※2 | 6-18℃（2℃ステップ） | | 6-18℃（2℃ステップ） | | 6-19℃ |
| 湿度切換 | ― | | ― | | ○ |
| 棚の種類 | Aタイプ※4 | | Aタイプ | | Aタイプ |
| カ　ギ | ○ | | ― | | ○ |
| 電源スイッチ | ○ | | ― | | ― |
| 庫内灯スイッチ※3 | ○ | | ― | | ○ |
| 定格消費電力 50/60Hz（W） | 143 / 143 | | 118 / 118 | | 234 / 234<br>ドアヒーターON時 |
| 質　量（kg） | 56 | | 39 | | 73 |
| 製造国 | 日本 | | 日本 | | 日本 |
| 希望小売価格 | オープン価格 | | オープン価格 | | オープン価格 |

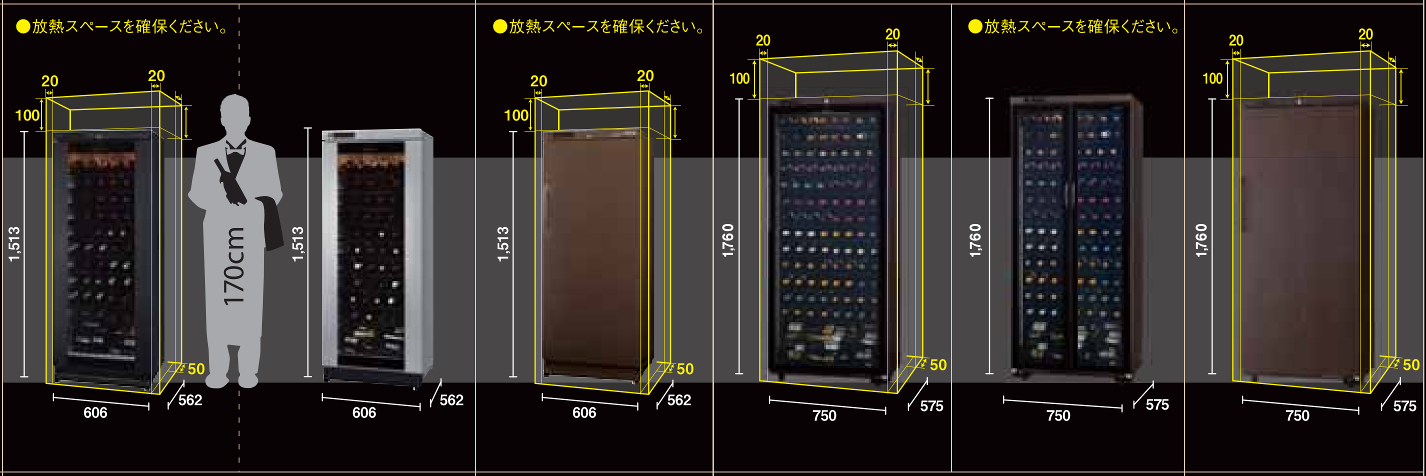



※1 低外気温時には、コンプレッサーとヒーターを併用して温度を維持する為、温度表示センサーが設置してある位置の温度が頻繁に変化します。そのため、表示部の温度が頻繁に変化したり、実際の庫内温度と異なる場合が
※3 長時間連続点灯されますと庫内の温度が上昇しますので常時点灯は避けてください。※4 Aタイプはホールド性が高い棚、Bタイプは均等間隔ワイヤー棚。詳しくは8ページ。

［ご注意］

- オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。
- 本カタログに掲載した製品は、改良などのため、予告なしで内容を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 販売価格には配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用およびワインなどは含まれておりません。
- 製品の色については、印刷物のため多少実際の色と異なる場合があります。
- 機能面を損なう心配がありますので、無理な収納はおやめください。
- ワインセラーの補修用性能部品（冷媒を含む）の保有期間は製造打ち切り後9年です。
- 収納本数は、標準的なボルドータイプのボトル換算です。
- 電源：単相100V 50/60Hz。
- 換気の悪い場所（倉庫など密閉された空間や、ビルトイン仕様でワインセラーの前面をドアで塞ぐなど）、畳・じゅうたんなど床面が不安定な場所、直射日光の当たる場所への設置は避けてください。

| | 271 Series | | | 407 Series | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ST-SV271G | | ST-NV271 | ST-407G | ST-407FG II | ST-407 |
| | マットグレー（M） | プラチナ（P） | ブラウン（B） | ウッドブラウン（WB） | | ウッドブラウン（WB） |
| | 70本<br>（ブルゴーニュタイプ/90本・詳しくは8ページ） | | 70本 | 120本<br>（ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ） | | 120本<br>（ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ） |
| | 265 | | 260 | 332 | | 332 |




| | ST-SV271G | ST-NV271 | ST-407G | ST-407FG II | ST-407 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ガラス扉 | スタンダード扉 | ガラス扉 | | スタンダード扉 |
| | ○ | ○ | ○ | フレンチドア（両開き） | ○ |
| | — | ○ | ○ | | ○ |
| | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| | 6-19℃ | 6-19℃ | 6-20℃ | | 6-20℃ |
| | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| | Bタイプ ※4 | Aタイプ | Bタイプ | Bタイプ | Bタイプ |
| | ○ | ○ | ○ | 付属ワイヤーロック | ○ |
| | — | — | ○ | | ○ |
| | ○ | — | ○ | | — |
| | 191 / 191<br>ドアヒーターON時 | 154 / 154 | 270 / 270 | 280 / 280 | 240 / 235 |
| | 77 | 64 | 123 | 121 | 111 |
| | 日本 | 日本 | 日本 | | 日本 |
| | オープン価格 | オープン価格 | オープン価格 | | オープン価格 |

あります。　※2 周囲外気温が設定温度よりも低い場合には、ヒーターを用いて庫内を暖めますが、外気温との差が大きくなると庫内温度が設定温度以下になることがあります。

- 設置の際には、アジャスターで本体の水平をとってください。また十分な水平の確保できない場所への設置は避けてください。
- 保存中、ラベルなどにカビが繁殖する場合がありますが、これは高湿度の環境下で起こることであり、ワインにとっては好ましい状態です。
- ワインセラーを廃棄する場合は、家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金、再商品化料金（リサイクル料金）が必要となります。
- 年に一回程度、水受けや棚など庫内を清掃してください。
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- 製品の保証につきましては、取扱説明書および保証書をご覧ください。
- ワイン等収容物の補償はいたしません。あらかじめご了承ください。
- 製品の構造上、周囲の温度が低い（5℃以下）時において設定温度が維持できない場合があります。
- 高地等では、気圧の変化からガラス扉にヒビが入ったり、割れたりすることがあります。

# 大切なワインをあずかるワインセラーにとって、「安心」も大事なクオリティです。

## 信頼と実績

私たちフォルスタージャパンは1987年からワインセラーを製造・販売しているワインセラー専門メーカーです。ソムリエをはじめワインショップやワインのインポーター、ワイン専門誌やジャーナリストといったプロの方々をワインセラー「ロングフレッシュ」を通じサポートしてまいりました。ワインをより良い状態で保存・熟成させたい…そのためには何が出来るのか？ を常に考えている専門集団です。

## 日本製

ロングフレッシュシリーズはすべて日本で製造されています。ご存じのように日本には表情豊かな四季があります。寒暖差や湿度の変化はこの国独自のものです。徹底した品質管理のもと日本の気候に適したワインセラーをお届けしています。

## 5年間保証

心臓部分であるコンプレッサーなどの冷媒循環回路部分は安心の5年間保証。（ST-407シリーズは3年間）その他の部分は1年間保証です。

## 万全の修理・体制

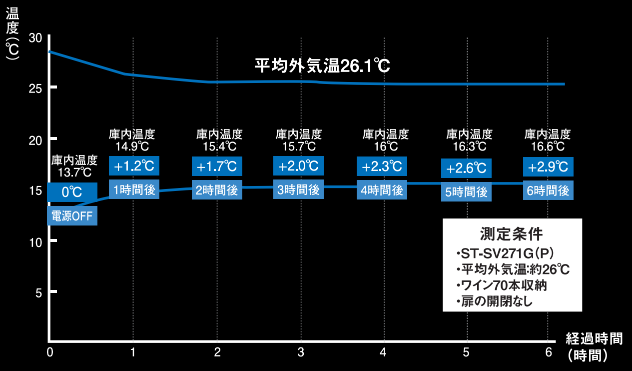
全国に拠点を構え、どのお客様にも迅速なサービスを提供しています。修理が必要な場合には、お近くの拠点から出張修理させていただきます。

修理・製品に関する問い合わせ窓口

TEL/03-6259-5880

【受付時間】 月曜日～金曜日／9:30～17:30　土曜日・日曜日・祝祭日はお休みとさせていただいております。

# 停電の際のワインセラーのお取り扱いについて



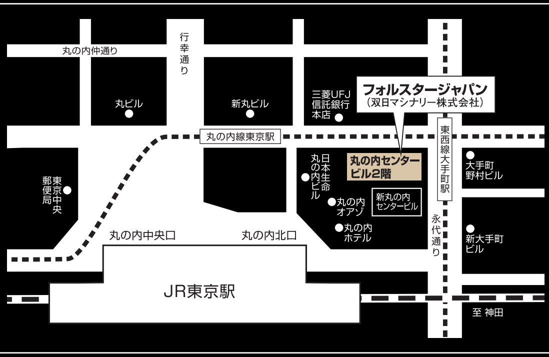

◎ワインセラーを使用中に停電になった場合、電源プラグをコンセントから抜いていただくことをお勧めします。モーターなどを応用した家電製品は電源が入ったときに電流を大きく使用するため、停電からの復帰時に家庭内のすべての家電製品がいっせいに運転を始めると、ヒューズやブレーカーが飛ぶなど電気製品への悪影響が考えられます。

◎停電前や停電中にワインを追加保存すると庫内温度を上昇させますのでさけてください。

◎停電中は、庫内温度をできるだけ維持するために、ドアの開閉を控えてください。凍った蓄冷材や袋に入れた氷を庫内に入れると温度上昇を抑えることができます。

◎実際の停電時には、庫内温度はゆるやかに上昇していきます。左記グラフを参考ください。

※外気温、ワインセラーの設備環境、停電前のワイン収納状況や機種によって温度上昇は異なります。




【ショールームのご案内】

東京都千代田区丸の内1-6-1丸の内センタービルディング2階

双日マシナリー株式会社内にございます。

フォルスタージャパンの全製品をご覧いただけます。

営業時間は9:30〜17:30、定休日は土日祝です。

TEL：03-6259-5880 ／ FAX：03-6259-5890

●お買い求め、ご相談は当店はどうぞ


forster japan

フォルスタージャパン

双日マシナリー株式会社

東京都千代田区丸の内1-6-1丸の内センタービルディング2階 〒100-0005

TEL:03-6259-5880／FAX:03-6259-5890／www.forster.jp



撮影協力／ミサワホーム東京株式会社、三井ホーム株式会社、JPホーム株式会社、株式会社ベルクハウス、株式会社JALUX、株式会社ラック・コーポレーション

※このカタログの記載内容は2015年2月現在のものです。



©Forster Japan



150210D